



BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES
MOTHER'S DAY BRUNCH

DIMANCHE 31 MAI 2026
SUNDAY MAY 31ST, 2026

Corbeille de viennoiseries
Pastry basket

*

Fraîcheur d'hibiscus
Hibiscus infusion

Tarte aux petits pois, rhubarbe et fleur de sureau
Pea, rhubarb, and elderflower tart

Carpaccio de langoustine et caviar osciètre
Langoustine carpaccio and oscietra caviar, dill and fennel oil

*

Filet de bar vapeur douce, fêvete et pomme grenaille
sauce Champagne et ail des ours
*Steamed sea bass fillet with fava beans and baby potatoes
Champagne and wild garlic sauce*

Ou / Or

Mignon de veau rôti, asperge verte et courgette Zéphyr
parfum géranium
*Roasted veal tenderloin with green asparagus and Zephyr zucchini
geranium emulsion*

*

Buffet de desserts
Dessert buffet

155€ par personne (hors boissons)
155€ per person (excluding beverages)



BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES
MOTHER'S DAY BRUNCH

DIMANCHE 31 MAI 2026
SUNDAY MAY 31ST, 2026

Menu végétarien - *Vegetarian menu*

Corbeille de viennoiseries
Pastry basket

*

Fraîcheur d'hibiscus
Hibiscus infusion

Tarte aux petits pois, rhubarbe et fleur de sureau
Pea, rhubarb, and elderflower tart

Carpaccio de tomate ananas osmosée
huile d'aneth et fenouil
Pineapple tomato carpaccio with dill and fennel oil

*

Pommes grenailles tièdes et fèves, sauce Champagne & ail des ours
Baby potatoes and fava beans with Champagne and wild garlic sauce

Ou / Or

Risotto d'asperge verte et courgette Zéphyr, parfum géranium
Green asparagus and Zephyr zucchini risotto, geranium emulsion

*

Buffet de desserts
Dessert buffet

155€ par personne (hors boissons)
155€ per person (excluding beverages)



BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES
MOTHER'S DAY BRUNCH

DIMANCHE 31 MAI 2026
SUNDAY MAY 31ST, 2026

Menu enfant - *Kids menu*

Corbeille de viennoiseries
Pastry basket

*

Tarte aux petits pois et thym
Pea and thyme tart

*

Filet de bar vapeur douce
carotte et pomme grenaille, beurre blanc
Steamed sea bass fillet with carrots, and baby potatoes

Ou / Or

Mignon de veau rôti, risotto d'asperge verte et févrette
Roasted veal tenderloin with green asparagus risotto and fava beans

*

Buffet de desserts
Dessert buffet

75€ par personne (hors boissons)
75€ per person (excluding beverages)